

Szarlotka z gałką lodów i bitą śmietaną



MAŁGORZATA105



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka tortowa	1/2kg
margaryna Kasia	20dkg
proszek do pieczenia	3łyżeczki
jajko	3
śmietana 18 proc	3 łyżki
cynamon	
płatki migdałowe	2op
cukier waniliowy	2
bita śmietana	
lody śmietankowe	
bułka tarta pikantna	
jabłka prażone	2szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę, margarynę, jajka, śmietanę i proszek do pieczenia rozrobić na gładkie ciasto. Tortownicę nasmarować margaryną i posypać delikatnie bułką tartą. większą część ciasta wałkujemy i wkładamy do tortownicy ciasto posypujemy cynamonem i płatkami migdałów. Na migdały dodajemy jabłka które posypujemy cukrem waniliowym. Na wierzch dajemy mniejszą część ciasta, robimy dziurki widelcem. wsadzamy do nagrzanego piekarnika do 180 stopni i pieczemy aż się zrumieni sprawdzamy wykałaczką czy w środku nie jest surowe. Ja piekę około 55min. Szarlotkę podajemy na ciepło z gałką lodów i bitą śmietaną. Smacznego